

PARIS LUNCHSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een lunchspecial.

Zie onze speciaalkaart!

LUNCHKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

Vraag naar onze allergenenkaart voor verduidelijking van de mogelijkheden bij allergieën.

Een ambachtelijke maïsbol, volkoren bol of lunchsalade met ...

VAN 10.00 TOT 16.00 UUR

Zalm · € 10,95

Gerookte zalm met cherrytomaatjes, rucola, crème van mierikswortel & rode ui

Carpaccio · € 10,75

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & naar keuze pestodressing **of** truffelmayonaise

Tonijn · € 9,75

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, rucola & tonijnmayonaise

Smokey Chicken · € 9,75

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, tomatentartaar, rucola & kerrie-mangomayonaise

Haloumi · € 10,50

Pompoen-hoemoes, feta, haloumi (geitenkaas), gedroogde abrikoos uit de oven, dukkah & sriracha, geserveerd met rucola

Hoewel we onze uiterste best doen om op allergieën en dieetwensen in te springen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

Pulled Pork · € 11,50

Pulled Pork met rode ui, maïs en koolsalade, geserveerd met BBQ saus & rucola

Indo Chicken · € 10,45

Gebakken, gemarineerde kippendijen met satésaus, koolsalade & Indonesische kroepoek

Yakitori · € 11,95

Malse ossenhaaspuntjes, gebakken op oosterse wijze, met shiitakes, bosui, paprika, taugé, sesamzaadjes & rucola

Thaise Kip · € 10,25

Gebakken gemarineerde kippendijen, taugé, bosui, cashewnoten, geserveerd met chili-dressing & rucola

Tartaar · € 11,25

Tartaar op oosterse wijze met gember-wasabimayonaise, bosui en Indonesische kroepoek, geserveerd met een gezouten, ambachtelijke ciabatta

Oriental Chicken · € 9,95

Knoflook-naanbrood met in Japanse kruiden gemarineerde kippendij met sriracha, limoenmayonaise, krokante uitjes & bosui

Tosti's · op luxe Provençaals brood
geserveerd met tomatenketchup

☑ Ham, kaas of ham & kaas · € 5,75

☑ Ham, kaas & ananas · € 6,75

☑ Brie, pittenmelange & honing · € 8,25

Gerookte kipfilet, kaas, rode ui & chilimayonaise · € 7,75

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

Parisienne · 3 spiegeleieren op carpaccio met
pesto & Old Amsterdam · € 11,75

☑ Marseille · 3 spiegeleieren op brie met geroosterde
paprika, sriracha & bosui · € 10,75

Omelet · op luxe Provençaals brood

☑ Omelet met bacon, champignons, paprika & rode ui · € 10,75

Kroketten · van de Bourgondiër

2 Bourgondische kroketten op brood · € 9,25

2 Bourgondische kroketten met frites · € 9,75

☑ *Onze kroketten ook in een vegetarische variant!
Wij dagen u uit het verschil te testen*

Soepen · met mini-broodje

☑ Gebonden soep van gepofte knoflook met bosui · € 7,45

☑ Soep van pomodori-tomaat met pesto · € 7,25

KINDERKAART

Uitsluitend tot 12 jaar

Voor de lunch · € 2,50

Boterham met ham, kaas, jam, pindakaas of hagelslag

Kinderpannenkoekje of poffertjes · € 5,50

Pannenkoekje geserveerd met stroop & poedersuiker
of poffertjes met roomboter & poedersuiker

Minisoepje · € 4,00

Minisoepje van tomaat met pesto

Hoofdgerechtes · € 7,95

Frites, salade en appelmoes & keuze uit kipnuggets,
kroketje, bitterballen, biefstukje, sateetje,
sparerib of mini-frikandellen

Kinderijsje · € 4,50

TARTES FLAMBÉES

van 12.00 tot 18.00 uur

Combinatie van pizza- en brooddeeg belegd met crème fraîche
& rucola, gegratineerd met kaas aangevuld met naar keuze:

☑ Brie, geroosterde paprika, sriracha & bosui · € 9,95

Pulled pork met rode ui, maïs en koolsalade, geserveerd met BBQ saus · € 9,95

Gemarineerde kippendij, krokante uitjes, paprika & satésaus · € 8,75

Gerookte zalm, rode ui & crème van mierikswortel · € 9,95

Carpaccio van ossenhaas, Old Amsterdam, pittenmelange,
tomatentartaar & pestodressing of truffelmayonaise · € 9,95



Tartes Flambée

LUNCH DE PARIS

€ 12,75

Soepje van pomodori & 3 Provençaalse sneetjes belegd met:
Tonijnsalade met augurk, dille, rode ui en ei,
Bourgondische kroket met mosterd,
Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, tomatentartaar,
rucola & kerrie-mangomayonaise





PARIS DINERSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een dinerspecial.

Zie onze specialkaart!

DINERKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

VANAF 16.00 UUR

VOORGERECHTEN

Brood op de Plank · € 5,95

Naar keuze een grote maïsbol **of** dessem-netelbol van Bakkerij in de Soete Suikerbol, geserveerd met gezouten roomboter & aioli

Pomodori · € 7,25

Soep van pomodori-tomaat met pesto, geserveerd met ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Gepofte Knoflook · € 7,45

Fluweelzacht soepje van gepofte knoflook met bosui, geserveerd met een ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Carpaccio · € 10,25

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, tomatentartaar, pittenmelange, rucola & pestodressing **of** truffelmayonaise met een ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Champignons Dordogne · € 8,75

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

Steak Tartaar · € 10,75

Steak Tartaar op oosterse wijze met gember-wasabimayonaise, bosui en Indonesische kroepoek, geserveerd met een ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Haloumi · € 10,50

Knoflook-naanbrood met pompoen-hoemoes, feta, haloumi (geitenkaas), gedroogde abrikoos uit de oven, dukkah & sriracha, geserveerd met rucola

Spicy Gamba's · € 10,25

Gemarineerde gamba's in knoflookolie met paprika, rode ui, geserveerd met een ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Season Salad · € 9,50

Salade met eendenham, ambachtelijke croutons, een dressing van zwarte bessen, truffelkaas & spekjes, geserveerd met een ambachtelijk broodje met gezouten flakes

Proeverij Spicebrush · € 12,75

Maak kennis met ons à la carte restaurant Spicebrush de Proeverij. Een verzameling van 4 door de Chef geselecteerde voorgerechtes, geserveerd met een luxe minibroodje & gezouten roomboter



VANAF 12.00 UUR
MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een ambachtelijk broodje

Zalm · € 14,70

Gerookte zalm met cherrytomaatjes, rucola, crème van mierikswortel & rode ui

Carpaccio · € 14,50

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & naar keuze pestodressing of truffelmayonaise

Tonijn · € 13,50

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, rucola & tonijnmayonaise

Smokey Chicken · € 13,50

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, tomatentartaar, rucola & kerrie-mangomayonaise

Season Salad · € 13,75

Eendenham, ambachtelijke croutons, een dressing van zwarte bessen, truffelkaas & spekjes
Ook vegetarisch te verkrijgen met Haloumi (geitenkaas)

Indo Chicken · € 14,20

Gebakken, gemarineerde kippendijen met satésaus, koolsalade & Indonesische kroepoek

Yakitori · € 15,70

Malse ossenhaaspuntjes, gebakken op oosterse wijze, met shiitakes, bosui, paprika, taugé, sesamzaadjes & rucola

Thaise Kip · € 14,00

Gebakken gemarineerde kippendijen, taugé, bosui, cashewnoten, geserveerd met chili-dressing & rucola



* Vanaf 17:00 uur tegen meerprijs (€ 1,50) zijn de gerechten ook te verkrijgen met:

- Gebakken aardappelpartjes · Sambalrijst
- Verse groenten van de dag · Pasta

Hoewel we onze uiterste best doen om op allergieën en dieetwensen in te springen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

VANAF 12.00 UUR
HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met frites & salade**

Tex Mex · € 11,75

Mexicaanse wrap met gekruide kip, maïs, rode ui, paprika, jalapeño & champignons, gegratineerd met kaas, geserveerd met een chilimayonaise

Saté van Varkenshaas · € 12,75

Spies met gemarineerde stukjes varkenshaas, geserveerd met satésaus met gebakken uitjes, koolsalade & Indonesische kroepoek

Boemboe Chicken · € 12,75

Spies met gemarineerde kippendijen met pittige boemboe Balisau, gebakken uitjes & Indonesische kroepoek, geserveerd met sambalrijst

Biefstuk · € 15,95

Gegrilde biefstuk met een roomsaus van cognac & groene peper

Spareribs · € 14,75

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met ambachtelijke aioli

Indian Curry · € 13,75

Rode curry met kip, zoete aardappel, paksoi, gebrande pinda's, paprika, kikkererwten, peultjes, geserveerd met sambalrijst & knoflook-naanbrood

Chinatown · € 17,95

Gebakken malse ossenhaaspuntjes in oosterse saus met bosui, taugé, paprika & shiitakes, geserveerd met sambalrijst

Vega · € 14,50

Iedere maand serveren wij een nieuw vegetarisch gerecht. Vraag de bediening naar de invulling van dit moment.

MOULIN ROUGE

specials vanaf 17:00 uur

KaasFondue · € 16,95

Kaasfondue van verschillende soorten kaas met twee broodsoorten, verschillende dipgroenten, tortillachips, geserveerd met frites & salade

Surf & Turf · € 19,75

Combinatie van malse ossenhaasmedallions en gemarineerde gamba's, geserveerd met chimichurri-boter, ratatouille, frites & salade

Sharing Paris (vanaf twee personen) · € 19,50 p.p.

Spareribs met zoet-pikante marinade, Rode curry met kip, zoete aardappel, paksoi, gebrande pinda's, paprika, kikkererwten & peultjes, Malse biefstukjes met roomsaus van groene peper & Varkenshaas met satésaus en gebakken uitjes, geserveerd met frites & salade

Sharing Gamba's (vanaf twee personen) · € 21,50 p.p.

Een kilo gamba's gebakken in knoflook op een bedje van pasta, geserveerd met aioli, frites & salade



VANAF 12.00 UUR

DESSERTS

Geserveerd met slagroom

Crème Brûlée · € 7,25

Ambachtelijke crème brûlée met de smaak van het seizoen in combinatie met een bolletje vanille-roomijs

Parfait · € 7,25

Parfait van bitterkoekjes met room van kaneel & gesuikerde amandelen

CheeseCake · € 7,25

Cheesecake met fruitcoulis & roomijs van yoghurt

Dame Blanche · € 6,95

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

Brownie à la Rinie · € 7,50

Ambachtelijke brownie met roomijs van gezouten karamel

Menage à Trois · € 7,95

Verrassingsdessert van de chef met drie verschillende items

KOFFIE

Koffiespecials geserveerd met slagroom

Irish - Tullamore D.E.W.	€ 6,75
Italian - Amaretto	€ 6,75
Mexican - Kahlua & Tequila	€ 6,75
Jamaican - Tia Maria	€ 6,75
Spanish - Cuarenta y tres	€ 6,75
French - Cointreau	€ 6,75
Dom - Dom Benedictine	€ 6,75
Tennessee Honey - Jack Daniels Honey	€ 6,75
Baileys - Baileys	€ 6,75
French Deluxe - Remy Martin V.S.O.P. M.C.F.	€ 8,25

Koffie & Thee

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,30
Verse Muntthee met honing	€ 3,25
Verse Gemberthee	€ 3,25
Cappuccino	€ 2,50
Espresso Machiatto	€ 2,40
Koffie Verkeerd · Latte Machiatto	€ 2,90
(Iced) Latte Special	€ 3,95
Dubbele Espresso	€ 4,35
Warme Chocomel (met slagroom + € 0,50)	€ 2,75
Warme Chocomel Rum met slagroom	€ 6,75

Gebak van
Bakkerij in de
soete Suikerbol

€ 3,75